

Lumache dei colli

Ingredienti:

500 g. lumache sgusciate e pulite.

1 gambo di sedano bianco.

¼ vino bianco secco (Bianco dei Colli).

100 g. passata di pomodoro.

1 ciuffo prezzemolo.

3 spicchi d'aglio.

3 foglie d'alloro.

1 tazzina da caffè d'olio.

50 g. burro.

Sale e pepe q.b.

Ricetta:

Tritate finemente insieme aglio, prezzemolo e sedano.

In un tegame , possibilmente di terracotta, sciogliete il burro con l'olio e rosolatevi dolcemente il trito di prezzemolo aglio e sedano.

Aggiungete le lumache con l'alloro e il vino bianco, coprite con un coperchio e cuocete a fuoco lento, mescolando di tanto.

Quando il vino sarà completamente consumato unite la passata di pomodoro e il pepe.

Continuate la cottura per almeno quattro ore in totale, unendo dell'acqua calda qualora ve ne fosse necessità e il sale solo a cottura quasi terminata.

Servite le lumache calde accompagnandole con una buona polenta veneta.